



**12°**

**CHÂTEAU**

**CLOS LAVIZON 2016**

**AOC BORDEAUX BLANC**

***François Chollet***

***Vigneron récoltant.***

**LE VIGNOBLE :**

Nature des sols : Argilo calcaire

Age du vignoble : 30 ans

Encépagement : 100 % Sauvignon

**DEGUSTATION & CONSERVATION :**

Commentaire de dégustation :

Robe cristalline aux reflets verts et argentés. Le nez laisse exprimer des arômes d’amande et de fleurs blanches. L’attaque est vive et fraiche. En bouche ce vin est bien équilibré avec une légère acidité.

.

Dégustation : entre 9°C et 11°C.

Vieillissement : 2 ans

Accords mets vins : Huitres, poissons grillés/à la plancha, à l’apéritif.

**PALLETISATION :**

Dimensions palette : 1200/800/1380 mm

Dimension carton : 300/235/160 mm

Poids du carton : 7.5 kg

Bouteilles/carton : 6 bouteilles debout

Cartons/couche : 25

Couches/palette : 4

Bouteilles/palette : 600

Gencod Bouteille : 3 700 678 001 176

Gencod Carton : 3 700 678 001 183

 